



Delicious Indian a la carte dishes
that takes you on a magical ride

Tanjore

Opens daily except Mondays
Lunch : 12:30 – 3:00 pm
Dinner : 7:00 – 11:00 pm

PRARAMBH – STARTER

HARRA BHARRA SALAD 🥬❤️	AED 21
<i>Fresh salad leaves with cucumber, red radish, shimla mirch, tomatoes, onions, chili & lemon wedges</i>	
KARARI ALOO CHAAT TAWA-WALI ❤️	AED 26
<i>Crispy potato cubes with tangy masala & tamarind chutney drizzle</i>	
KACHUMBER SALAD ❤️	AED 30
<i>Tomatoes, onions, carrots, radish, fresh lettuces & coriander leaves in a tangy lemon dressing</i>	
ONION BHAJIYA 🥬❤️	AED 30
<i>Thin onion slice deep fried in a chickpeas batter</i>	
PALAK AUR ANJEER KEBAB 🍄🥬❤️	AED 36
<i>Pan grilled spinach and potato patties with figs & cashew served with mint chutney</i>	
VILAYTI GOBHI KI TIKKIYA 🍄🥬	AED 33
<i>Broccoli & cottage cheese kebabs stuffed with mint and almonds finished on the Grill</i>	
KHUMB KI BOTI 🍄	AED 33
<i>Spinach stuffed mushroom char grill</i>	
TANDOORI PANEER APKI PASAND 🍄❤️	AED 47
<i>Cottage cheese cubes with your choice of marinate: coriander & mint chutney, creamy garlic tikka, lemon pickle tikka or lal mirch ka tikka</i>	

SHORBA – E- GARAMA GRAM

All Shorba's are served with lemon wedges

DAL KA SHORBA 🥬❤️	AED 28
<i>Yellow split lentil soup finished with roasted cumin and garlic.</i>	
BHUNNE BHUTTE BADAM KA SHORBA 🍄❤️	AED 28
<i>Roast corn & garlic broth</i>	
MURGH KI YAKHANI 🍗	AED 29
<i>Chicken broth delicately flavored with aromatic herbs and spices incorporated with julienne chicken</i>	
TOMATO SHORBA WITH ROYAL CUMIN & CORIANDER ❤️	AED 31
<i>Roasted tomato soup tempered with roasted royal cumin & coriander</i>	
DAKSHIN SHORBA ❤️	AED 33
<i>A classic south Indian shrimp soup flavored with curry leaves and saffron</i>	



Healthy



Spicy



Very spicy



Vegetarian



Contains nuts

Prices are subject to 10% service charge, 3.5% tourism fee, 2% municipality fee and 5% VAT

Please consult your server in case you have any food allergies, special dietary requirements or wish to know more on the menu ingredients

برارامبيه - مقبلات

- AED 21**  **سلطة هارا بهارا**
سلطة طازجة مع الخيار والفجل الأحمر، والفلفل الرمي والطماطم والبصل والفلفل الحار وقطع الليمون
- AED 26**  **كاراري الو شات تاوي والى**
قطع من البطاطا المقرمشة مع صلصة المسلا والتمر الهندي
- AED 30**  **سلطة كشمبر**
طماطم بصل جزر فجل , خس طازج, اوراق الكزبرة, مع الليمون المنعش
- AED 30**  **أونيون باجي**
شرائح بصل رقيقة مقلية في خليط دقيق الحمص.
- AED 36**  **بالاك اور انجير كباب**
سبانخ مشوية مع فطائر البطاطا والتين والكاجو مع صلصة التثانتني
- AED 33**  **فيلاتي جوبى كا تيكيا**
بروكلى مع كباب جبن الجوتا المحشو بالنعناع واللوز المشوي على الفحم
- AED 33**  **كومب كا بوتى**
فطر محشو بالسبانخ مشوي على الفحم
- AED 47**  **تندورى بانير ابكى باساند**
قطع من جبن الجوتا مع اختيارك من الكزبرة او صلصة النعناع او كريمه الثوم والتكا والليمون
المخلل او فلفل التكا

الشوربة – الحساء (جميع الشوربات تقدم مع قطع الليمون)

- AED 28**  **شوربة دال كا**
شوربة عدس اصفر مع الكمون والثوم المحمر
- AED 28**  **شوربة بونى بوتى بادم كا**
مرقة الذرة المشوية والثوم
- AED 29**  **شوربة مورج كي ياخاني**
حساء دجاج الجوليان والا عشاب والبهارات الهندية
- AED 31**  **شوربة الطماطم مع الكمون والكزبرة**
حساء الطماطم المشوية مع الكمون والكزبرة المحمرة المطهوه فى الفرن
- AED 33**  **شوربة داكشين**
حساء الروبيان كلاسيكي من الهند الجنوبية بنكهة اوراق الكارى و الزعفران

بحوي المكسرات نباتي حار جدا حار صحي

جميع الاسعار تخضع لـ 10% رسوم خدمة 3.5% رسم سياحي 2% رسم بلدية و 5% الضريبة المضافة
يرجى استشارة النادل في حالات الحميات الغذائية الخاصة أو الحساسية من بهارات معينة

TANDOORI FARMAISE

TRADITIONAL CLAY OVEN SPECIALS

AMRITSARI TALI MACCHI 🍷 <i>Hammour Fillet Cooked with Hommos's Flour</i>	AED 52
TANJORE SHAAKAHARI KEBAB PLATTER 🥬 <i>Chef's delightful assortment of vegetable kebabs, palak aur anjeer kebab, paneer tikka, khumb ki boti, Vilayti ghobhi ki tikkiya</i>	AED 57
TANDOORI MURGH TIKKA APKI KHATER 🍷🍷 <i>Succulent pieces of chicken with your choice of marinade : Coriander mint chutney, creamy garlic tikka, lemon pickle tikka or lal mirch ka tikka</i>	AED 57
MUTTON SHOLAI CHAMPS 🍷 <i>Tandoori smoked lamb chops soaked in specially prepared herbs & spices finished with hung yogurt</i>	AED 60
TANDOORI FISH TIKKA 🍷 <i>Flavored fish Slices as per your choice of marinade : Pomegranate , coriander & mint chutney, lemon pickle tikka or lal mirch</i>	AED 62
MURGH TANDOORI 🍷 <i>The "King of kebabs" virtually has been eaten in the traditional red yogurt marinating. We have made the same in innovative saffron imbue marinating and the result is exotic</i>	AED 62
TANDOORI JHINGA 🍷 <i>Prawn flamed on charcoal with your choice of flavor : Pomegranate , coriander and mint, creamy garlic , lemon pickle tikk a or lal mirch</i>	AED 78
SALMON TIKKA 🍷 <i>Char grilled creamy salmon tikka</i>	AED 83
TANJORE SPECIAL MAASHARI PLATTER 🍷🍷 <i>A selection of our all-time favorite murgh tikka creamy garlic, murgh tikka acahri, shrimp and fish tikka</i>	AED 88



Healthy



Spicy



Very spicy



Vegetarian




Contains nuts

Prices are subject to 10% service charge, 3.5% tourism fee , 2% municipality fee and 5% VAT


Please consult your server in case you have any food allergies, special dietary requirements or wish to know more on the menu ingredients

تندورى فارميز وجبات تقليدية مطهوه خصيصا بالفرن الفخاري

AED 52

امريت سارى تالى متشى 
سمك هامور فيلية مطهو بنقيق الحمص

AED 57

طبق تانجور شكري كباب 
مجموعة متنوعة من خضار الكباب المشكلة


AED 57

تندورى موريج تيكا ابكى كاتير 
قطع الدجاج مع اختيارك من صلصة النعناع والكزبرة او كريمه الثوم و الليمون المخلل أو
لالميرشكاتيا


AED 60

شرايح لحم الضان 
شرايح لحم الضان المدخن المطهو مع الاعشاب و البهارات الهندية يقدم مع الروب


AED 62

تيكا سمك التندورى 
قطع من السمك حسب اختيارك من صلصة الرمان او الكزبرة مع صلصة النعناع ومخللات
الليمون تيكا أو الميرش

AED 62

دجاج التندوري مورج 
كباب دجاج التندورى المطهو على الطريقة الهندية التقليدية مع الروب بالزعفران


AED 78

تندورى جينجا 
روبيان على الفحم مع اختيارك لنكهات الرمان أو الكزبرة والنعناع و كريمه الثوم والليمون
المخلل أو تكا أو ميرش

AED 83

سالمون تيكا 
تيكا السلمون الدسم المطهو على الفحم

AED 88

طبق مشاري تانجور المميز 
مجموعة مختارة من افضل الاطباق مورج تيكا مع كريمه الثوم او دجاج تيكا اشارى او روبيان
مع سمك تيكا

بحوي المكسرات  نباتي  حار جدا  حار  صحي 

جميع الاسعار تخضع لـ 10% رسوم خدمة 3.5% رسم سياحي 2% رسم بلدية و 5% الضريبة المضافة
يرجى استشارة النادل في حالات الحميات الغذائية الخاصة أو الحساسية من بهارات معينة

DEGCHI KA KHAZANA

NON-VEGETABLE SPECIALTIES

MURGH HANDI LAZEEZ  	AED 54
<i>Boneless pieces of chicken, sautéed & simmered in it's own juices, infused with cardamom & coriander</i>	
MURGH AWADHI KORMA 	AED 54
<i>Chicken supreme simmered in korma gravy with cashew nuts, coconut & mint</i>	
CHICKEN CHETTINAD 	AED 55
<i>An authentic chicken curry cooked to perfection in a crushed pepper, fresh coconut, mustard & curry leaves</i>	
MAKHANI KUKKAD 	AED 57
<i>Oven roasted chicken chunks in velvety tomato gravy flavored with fenugreek</i>	
MAHI SARSON  	AED 57
<i>Fillet of fish with mustard seed paste, cooked on dum served with garnish of fresh coriander & juliene of ginger soaked in lemon juice</i>	
CHICKEN TIKKA MASALA 	AED 57
<i>Tandoori chicken tikka with thick red gravy</i>	
LAMB VINDALOO 	AED 58
<i>A spicy lamb curry in malt vinegar hot pepper & blend of hot spices</i>	
RAARA GOSHT 	AED 58
<i>Tender lamb cubes & lamb minced baked in khada masala</i>	
KOH-E-AWADH 	AED 58
<i>Our Chef's rendition of Rogan Josh , lamb curry cut "Dum" cooked in their own juices</i>	
MOTI-E-CHAMAN  	AED 73
<i>Morsels of freshly caught prawns marinated in Indian spices & pomegranate extract</i>	
LOBSTER MASALA 	AED 94
<i>Lobster cooked in true North Indian gravy with fresh onions, tomatoes & coriander</i>	



Healthy



Spicy



Very spicy



Vegetarian



Contains nuts

Prices are subject to 10% service charge, 3.5% tourism fee, % municipality fee and 5% VAT

Please consult your server in case you have any food allergies, special dietary requirements or wish to know more on the menu ingredients

ديجشي كا كزانا الاطباق الخاصة الغير نيائية

AED 54

مورج هاندي لذيذ

قطع الدجاج المسحب بنكهة الهيل والكزبرة بنكهة مميزة

AED 54

مورج أوادي كورما

دجاج مطهو مع الكاجو وجوز الهند ومرق الكورما

AED 55

دجاج تشيتيناد

دجاج بالكاري أصيل مطهو تماما مع الفلفل المسحوق و جوز الهند الطازج والخردل وأوراق الكاري

AED 57

ماكاني كوكاد

قطع من الدجاج المشوي بالفرن في صلصة الجريفي بنكهة الطماطم والحلبة

AED 57

مهى سارسون

شرائح السمك مع عجينة بذور الخردل، ويطبخ على دوم يقدم مع مقبلات من الكزبرة الطازجة وجوليان من الزنجبيل غارقة في عصير الليمون

AED 57

دجاج تكا مسالا

دجاج تكا في التندوري مع صلصة الجريفي الحمراء

AED 58

خروف فيندالو

لحم خروف بالكاري والبهارات مع خل الشعير والفلفل الحار ومزيج من البهارات الحارة

AED 58

رارا جويشت

مكعبات لحم الضان والحوم المفروم المخبوز باكادا ماسالا

AED 58

كوي وادي

لحم الضان والكاري المطهو في صلصة الدوم على الطريقة الهندية التقليدية في مقاطعة جويشت

AED 73

موتي شامان

قنات من القريس الطازجة المتبلة بالبهارات الهندية والرمان الاستوائي

AED 94

كركند مسالا

كركند مطهو في حساء من الهند الشمالية الأصلي مع طماطم وبصل والكزبرة

MAUSAM-E-SUBZ

VEGETABLE PREPARATION

HING DHANIA KE CHATPATE ALOO ❤️	AED 33
<i>Tossed potatoes tempered with asafetida coriander & cumin</i>	
ZARD DAL 🌶️❤️	AED 35
<i>Yellow lentils with tomatoes & onions, cooked with a tempering mustard</i>	
BHINDI DO PAYAJA 🌶️	AED 36
<i>Fresh okras gently cooked with onion, tomatoes & cumin seeds</i>	
DAL-E-TANJORE ❤️	AED 37
<i>Black lentils simmered overnight laced with cream</i>	
KADDAHI PANEER 🌶️	AED 37
<i>Cubes of paneer sautéed with capsicum, tomatoes, onion with spicy Kadhai gravy</i>	
SUBZ ELAICHI KORMA 🥜	AED 37
<i>Seasonal vegetables in green cardamom flavored korma gravy</i>	
SUBZ KALONGI TARKA 🌶️	AED 37
<i>Stir-fry seasonal vegetables in extra virgin mustard oil, tempered with green chili</i>	
LAZIZ MAKKAI KHUMB MASALA ❤️	AED 38
<i>Combination of mushroom, peas , corn, paneer & sweet bell pepper cooked in fresh herbs.</i>	
MIRCH BAIGAN KA SALAN ❤️	AED 39
<i>Baby eggplants and chilies simmered in a thick peanut based sauce with fresh coconut & mustard</i>	
ZAIKEDAR ALOO 🌶️❤️	AED 41
<i>Potatoes sautéed in fresh cumin seeds</i>	



Healthy



Spicy



Very spicy



Vegetarian




Contains nuts

Prices are subject to 10% service charge, 3.5% tourism fee , 2% municipality fee and 5% VAT

Please consult your server in case you have any food allergies, special dietary requirements or wish to know more on the menu ingredients

موسام - إي - سوبز إعداد الخضروات

AED 33

هنج دانية كى شباتى الو 
قطع البطاطا المطهوه مع الكزبرة والكمون


AED 35

زاراد دال 
العدس الأصفر مع الطماطم والبصل المطبوخ مع الخردل

AED 36

بهيندى دو بياجا 
قطع من البامية الطازجة المطهوه مع الطماطم, البصل, وحببات الكمون

AED 37

دال مطعم تانجور الخاص 
العدس الاسود المنقوع لليلة كاملة مع الكريم


AED 37

كاداهي بانير 
مكعبات بانير مقلي مع الفلفل والطماطم والبصل مع التوابل ومرق كدائي


AED 37

سوبز اليشي كورما 
الخضروات الموسمية مع الهيل الاخضر ونكهة الكورما

AED 37

سوبز كا لونجى تاركا 
مجموعة من الخضروات الموسمية مقلية فى زيت الخردل مع بعض من الفلفل الاخضر

AED 38






لذيد مكاي كومب ماسلا 
مزيج من المشروم مع البازيلا والذرة والبانير والفلفل الرومى الحلو المطهوه مع اعشاب طازجة

AED 39

ميرش بيجن كا سالان 
الباننجان والفلفل الحار المنقوع فى صلصة الفول السودانى السميكة مع جوز الهند الطازج والخردل

AED 41


زاكدار الو 
بطاطا مسلوقة مع حبات بذور الكمون

يحي المكسرات  نباتي  حار جدا  حار  صحي 

جميع الاسعار تخضع لـ 10% رسوم خدمة 3.5% رسم سياحي 2% رسم بلدية و 5% الضريبة المضافة
يرجى استشارة النادل في حالات الحميات الغذائية الخاصة أو الحساسية من بهارات معينة

DUM DEGHCHI CHAWAL

ALL ABOUT RICE

- CHAVAL KI PASAND** **AED 29**
Freshly cooked long grained rice with your choice of green peas, lemon, saffron, onion, cumin , mushroom, spinach or plain steamed rice
- SUBZ MASALA BIRYANI**   **AED 41**
Basmati rice cooked with garden fresh vegetables & selected Indian spices , cooked in dum
- MURGH ANAARI BIRYANI**  **AED 52**
A preparation of long grain basmati rice with chicken, pomegranate seed , flavored with kashmiri saffron cooked in dum
- MURGH TIKKA BIRYANI**  **AED 54**
A preparation of long grain basmati rice with chicken tikka, flavored with kashmiri saffron, cooked in dum
- HYDERABADI MUTTON BIRYANI**  **AED 58**
Basmati rice cooked with mutton pieces, perfumed with mace & ittar, cooked in a sealed container in dum .
- JHINGA CHILMAN BIRYANI**   **AED 78**
Basmati rice simmered with prawns & flavored with mace & cardamom, cooked in dum
- LOBSTER MASALA BIRYANI**   **AED 114**
Basmati rice simmered with lobster, flavored with mace & cardamom, covered & cooked in dum with cream

RAITA

- MILAJULA SUBZ RAITA**   **AED 16**
Churned yogurt with dices of onion, cucumber & tomatoes
- BOONDI RAITA**   **AED 21**
Churned yogurt with small crispy savoury dumplings , topped with roasted cumin
- KHAJJUR AUR AKHROT KA RAITA**    **AED 23**
Seasoned yogurt with local dates and walnuts



Healthy



Spicy



Very spicy



Vegetarian



Contains nuts

Prices are subject to 10% service charge, 3.5% tourism fee , 2% municipality fee and 5% VAT

Please consult your server in case you have any food allergies, special dietary requirements or wish to know more on the menu ingredients

دام ديكتشي أول عن الأرز

AED 29

تشافالي كاي باساند

أرز ذو الحبة الطويلة مطهو مع أصناف من اختيارك تتضمن البازيلا الخضراء أو الليمون مع الزعفران أو البصل أو الكمون أو المشروم أو السبانخ أو سادة

AED 41

سوبز مسلا برياني

الأرز البسمتي المطبوخ مع الخضروات الطازجة والتوابل الهندية المميزة و الدوم

AED 52

موجناري برياني

الأرز البسمتي الأبيض مع الدجاج وبنور الرمان بنكهة الزعفران الكشميري المطبوخ في الدوم

AED 52

برياني تكا الدجاج

الأرز البسمتي الأبيض مع دجاج التيكا بنكهة الزعفران الكشميري المطبوخ في الدوم

AED 58

برياني لحم حيدرآباد

قطع من لحم الضان مع الأرز البسمتي المطبوخ مع عطور التوابل من حيدرآباد

AED 78

برياني جينغا شلمان

روبيان مع الأرز البسمتي مطبوخ مع أوراق الكاري وحب الهيل مطبوخ في الدوم

AED 114

برياني ام الروبيان

الأرز البسمتي مع ام الروبيان بنكهة حبوب الهيل و أوراق الكاري مطبوخ في الدوم مع الكريم

الروب (الزبادي) الهندي

AED 16

ملاجولا سوبز رايتا

الزبادي مع البصل والخيار والطماطم

AED 21

بوندي رايتا

قطع زلابية متبلّة مع اللبن الرايب والكمون المحمص

AED 23

كاجور اير اكروت كا رايتا

الزبادي مع التمر المحلي والجوز

بحوي المكسرات نباتي حار جدا حار صحي

جميع الاسعار تخضع لـ 10% رسوم خدمة 3.5% رسم سياحي 2% رسم بلدية و 5% الضريبة المضافة
يرجى استشارة النادل في حالات الحميات الغذائية الخاصة أو الحساسية من بهارات معينة

TANDOORI ROTIYAN

BREAD BASKET

LACHCHA PARATHA <i>A flaky layered bread with your choice of mint, red chili, thyme, basil or oregano</i>	AED 15
NAAN (White flour bread) <i>Your choice of : plain, butter or garlic naan</i>	AED 15
ROTI (Unleavened whole wheat bread) <i>Your choice of : plain, butter, hari mirch ki roti or ajwaini roti</i>	AED 15
PESHWAARI NAAN 🥜 <i>Stuffed white flour bread with homemade cheese, nuts, and mild spices</i>	AED 17
DUM BHARWAAN KULCHA <i>Smoked with your choice of filling : Veggies, cottage cheese, cauliflower, cheese, onion or potato</i>	AED 17
MISSI ROTI <i>Indian infused bread brushed with butter, mint & green chili</i>	AED 15
ROTI KI TOKRI <i>Basket of mix bread contains roti, naan, paratha, missi roti & garlic naan</i>	AED 55

DESSERTS

FIRNI <i>Homemade rice and milk pudding sprinkled with pistachio & almond</i>	AED 26
YOUR CHOICE OF ICE CREAM <i>Vanilla, strawberry or chocolate</i>	AED 31
FRESH FRUIT SALAD	AED 33
RASMALAI 🥜 <i>Homemade cottage cheese dumplings poached in sugar syrup served with reduced saffron flavored milk spiked with pistachio</i>	AED 33
GULAB JAMUN <i>Dumplings of reduced milk, deep fried & served in rose flavored sugar syrup garnished with pistachio</i>	AED 35
ZAFRAN ADRAK AUR ELAICH CRÈME BRULEE <i>Traditional crème brulee infused with saffron, ginger & crushed cardamom</i>	AED 39
FRESH FRUIT PLATTER	AED 47



Healthy



Spicy



Very spicy



Vegetarian




Contains nuts


Prices are subject to 10% service charge, 3.5% tourism fee, 2% municipality fee and 5% VAT

Please consult your server in case you have any food allergies, special dietary requirements or wish to know more on the menu ingredients

سلة خبز التدويري روتيان

- AED 15** لشاشا باراتا
طبقات من الخبز من اختيارك : النعناع او الفلفل الاحمر او الزعتر والريحان او الأوريغانو
- AED 15** نان (الطحين الأبيض)
اختيارك من خبز النان : عادي او بالثوم
- AED 15** روتي
اختيارك من : عادي او الزبدة او الجاديرش كيروتي أو الأرجواني روتي
- AED 17** بيشواري نان 
خبز من الدقيق الابيض المحشو مع الجبن والمكسرات والبهارات المتوسطة
- AED 17** دوم بهاروان كولشة
خبز مدخن مع الحشوة من اختيارك : خسروات او جبنة الجوتا مع القرنبيط او البصل
اوالبطاطا او الجبنة العادية
- AED 15** ميسي روتي
الخبز الهندي مع الزبدة والنعناع والفلفل الاخضر الحار
- AED 55** روتي كي توكري
سلة من الخبز المشكل تحتوي على : روتي و نان و باراتا وميسي روتي و خبز نان بالثوم

حلويات

- AED 26** فيرني
أرز بالحليب المنزلي الصنع مع الفستق واللوز
- AED 31** اختيارك من الآيس كريم
فانيليا ، شوكالاة ، فراولة
- AED 33** سلطة الفواكهة الطازجة
- AED 33** رسمالي 
فطائر من الجبنة المنزلية الصنع المتفوع في شراب السكر مع نكهة الحليب بالزعفران مع الفستق
- AED 35** جولاب جامون
زلابية بالصويا و الجبن الدافئ المزينة بالمكسرات المطحونة تقدم مع شراب السكر
- AED 39** كريم بورلية
كريم بورلية يحضر مع الزعفران والزنجبيل والهيل المطحون
- AED 47** طبق الفواكة الطازجة

 صحي  حار  حار جدا  نباتي  بحوي المكسرات

جميع الاسعار تخضع لـ 10% رسوم خدمة 3.5% رسم سياحي 2% رسم بلدية و 5% الضريبة المضافة
يرجى استشارة النادل في حالات الحميات الغذائية الخاصة أو الحساسية من بهارات معينة